



Jakość w branży spożywczej. Kontrola i ocena jakości produktów spożywczych

Numer usługi 2025/04/18/170440/2698037

799,50 PLN brutto

650,00 PLN netto

99,94 PLN brutto/h

81,25 PLN netto/h

"WROCŁAWSKI
PARK
TECHNOLOGICZNY"
SPÓŁKA AKCYJNA



📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 28.05.2025 do 28.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu zaznajomienie Kursanta z Prawem Żywnościowym (Codex Alimentarius), Dobrymi Praktykami Higienicznymi i Produkcyjnymi (GHP/GMP) oraz Systemem HACCP. Uczestnicy zostaną zapoznani z zakresem obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności Zespołu HACCP – przygotowanie przyszłych członków Zespołu HACCP do

efektywnego sprawowania tej funkcji w organizacji. W części praktycznej Kursanci zdobędą umiejętności tworzenia dokumentacji Systemu HACCP i GHP/GMP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo żywności, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Regulacje prawne dotyczące żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Metodyka wdrażania systemu HACCP	Potrafi projektować plan HACCP	Test teoretyczny
Monitoruje i dba o bezpieczeństwo współpracowników	Sprawdza bezpieczeństwo	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak - dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak - dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak - dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.

Minimalna ilość uczestników: 5

Maksymalna ilość uczestników: 25

Liczba godzin usługi: 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem czasu walidacji i przerw.

Walidacja odbywa się ostatniego dnia szkolenia po zakończeniu kursu.

Lunch nie został uwzględniony w czasie trwania szkolenia, odbywa się w uwzględnionej w harmonogramie przerwie.

Liczba stanowisk: 25

Zakres tematyczny szkolenia:

Część teoretyczna:

- Bezpieczeństwo żywności
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty
- System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP
- Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP

Część praktyczna:

- Projektowanie dokumentacji dla produkcji wyrobu wg 12 etapów wdrażania Systemu
- Sporządzenie listy wszystkich ewentualnych zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji oraz listy wszelkich środków kontroli danego zagrożenia
- Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)
- Określenie celów i granic tolerancji dla każdego punktu krytycznego
- Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego
- Ustalenie działań korygujących
- Ustalenie zasad weryfikacji
- Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Bezpieczeństwo żywności; Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	Paweł Pospieszynski	28-05-2025	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 4 Regulacje prawne dotyczące żywności; Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Paweł Pospieszynski	28-05-2025	10:15	12:00	01:45
3 z 4 System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP; Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP	Paweł Pospieszynski	28-05-2025	12:45	15:30	02:45
4 z 4 Walidacja	-	28-05-2025	15:30	16:00	00:30

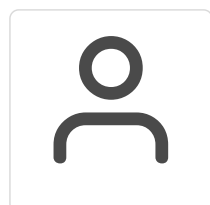
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	799,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	99,94 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Pospieszynski

Absolwent Wydziału Mechanicznego Politechniki Wrocławskiej, na kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji. Wdrożeniowiec, szkoleniowiec i audytor z ponad 17-letnim stażem w zakresie norm ISO 9001, ISO/FSSC 22000, IFS, BRC i HACCP. Właściciel standardu IP-CERT określającego wytyczne do

projektowania i oceny programów zapewnienia tożsamości genetycznej żywności, pasz i nasion zgodnie z Rozporządzeniami (WE) Nr 1829/2003 i 1830/2003.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji w wersji papierowej oraz online (pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie).

Adres

ul. Duńska 9
54-424 Wrocław
woj. dolnośląskie

Szkolenie organizowane jest w budynku Delta

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Parking

Kontakt



Nikola Kobylińska

E-mail szkolenia@technologpark.pl

Telefon (+48) 781 871 624